

PLATINUM

Electric Meat Slicer

Rebanador de Carnes



Model EMT-503B

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before operating.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- IT IS NOT RECOMMENDED THAT CHILDREN OPERATE THIS APPLIANCE.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Turn all controls to "OFF" before inserting or removing plug from wall outlet.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- To avoid the risk of an electrical shock to the user, always make sure that the product is unplugged from the electrical outlet before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use this product for anything other than its intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if this product is covered by or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, on this product when it is not in use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
- To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Keep all body parts and extremities away from the blade when the appliance is in operation.
- Use extreme care when handling the blade.
- Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Allow the appliance to cool down for 1 hour in between use.
- Do not use the appliance to cut deep frozen food, bones, or any other dense items.
- Use care when turning the appliance OFF as the blade will continue to rotate for a few seconds even after being turned OFF.

SAVE THESE INTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

SHORT CORD PURPOSE

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

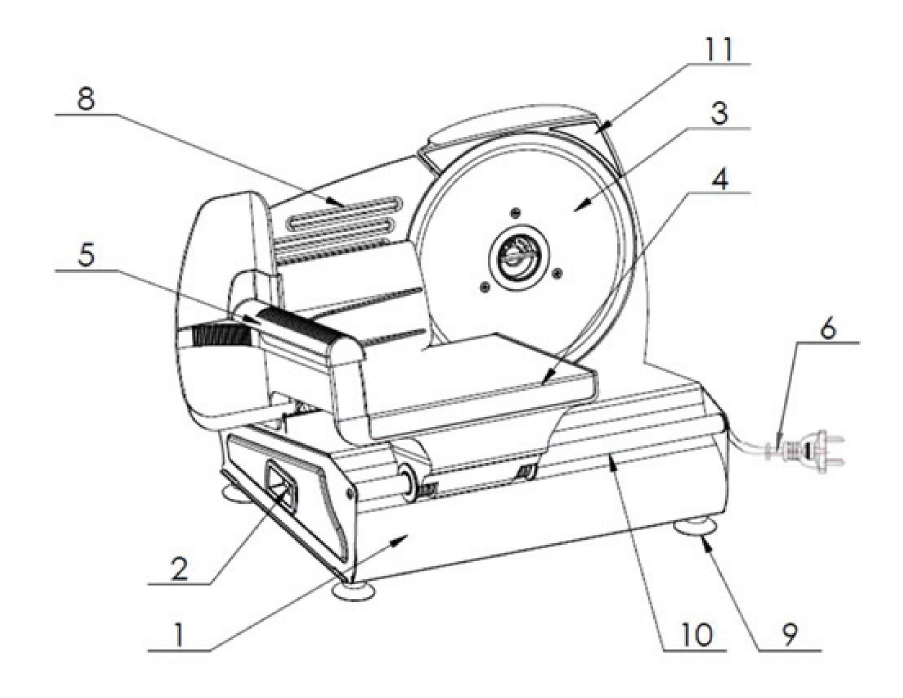
To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

BEFORE FIRST USE

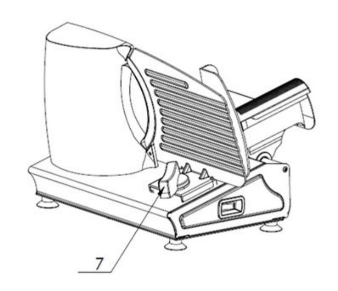
NOTE: Remove all packaging from your new Electric Meat Slicer. Clean all parts before using for the first time to remove any dust that may have accumulated while the appliance was in its original packaging. (See "CLEANING AND MAINTENANCE" section for further instructions)

- Wash the Cutting Blade and Meat/Food Holder in warm soapy water.
- DO NOT WASH ANY PART OF THIS APPLIANCE USING A DISHWASHER.
- Use a damp cloth to clean the rest of the Meat Slicer.
- **NEVER SUBMERGE THE MEAT SLICER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**
- Dry all parts thoroughly before reassembling the unit for use or storage.
- Do not use any abrasive soaps, detergents, or cleaning materials to clean any part of this appliance.

PARTS IDENTIFICATION



1) Meat Slicer Base
2) On/Off Switch
3) Cutting Blade
4) Feed Slider Table
5) Meat /Food Holder
6) Electrical Cord
7) Thickness Knob
8) Support Plate
9) Stabilizing Suction Feet
10) Sliding Bar
11) Blade Guard



ASSEMBLY

- Never set the slicer on top of a hot surface or near an open flame.
- Make sure that the power cord does not pass over any hot or sharp edged objects.
- Do not let the power cord hang off of your work surface or be positioned in such a way where it can be easily or accidentally pulled, as this could lead to injury or damage to the unit.
- Do not allow the power cord to become tangled or trapped. Never wind the power cord around the slicer during storage.
- **Make sure the unit is off and unplugged from the electrical while assembling it.**

CAUTION: MAKE SURE THAT ALL PARTS HAVE BEEN PROPERLY ASSEMBLED AND THAT THE CUTTING BLADE (3) HAS BEEN SECURED BEFORE OPERATING YOUR MEAT SLICER.

1. Place the meat slicer on a flat, stable, non-slip surface close to an electrical socket and away from any edges or places where it can easily fall off.
2. Place the Cutting Blade (3) in its designated place beneath the Blade Guard (11). Align the back of the locking piece on the Cutting Blade (3) with the groove on the area beneath the Blade Guard (11). Turn the locking piece to the left to lock the Cutting Blade (3) in place; turning the locking piece to the right unlocks the Cutting Blade (3).
   NOTE: It helps to pull the Feed Slider Table (4) back and out of the way when attempting to secure the Cutting Blade (3).
3. Place the Meat/Food Holder (5) onto the Feed Slider Table (4).
4. Place your desired meat, cheese, or vegetable on the Feed Slider Table (4).
5. Unwind the required length of power cord; insert the plug into a power outlet.

HOW TO USE

Specific safety advice for slicing and for handling the slicer:

- TO PREVENT SERIOUS PERSONAL INJURY, NEVER TOUCH THE BLADE WHEN THE SLICER IS OPERATING!
- NEVER TRY TO CLEAN OR SERVICE THE MACHINE IN ANY WAY WHILE IT IS IN OPERATION AND THE BLADE IS RUNNING!
- Always use the Meat/Food Holder. Make sure that you're pressing the meat firmly against the Support Plate so that it doesn't fall off and expose your extremities to the blade.
- IF AN ITEM OF FOOD COMES OFF OF THE FEED SLIDER TABLE OR BECOMES LOOSE AS YOU ARE FEEDING IT TO THE BLADE, TURN THE MACHINE OFF, WAIT FOR THE BLADE TO STOP AND THEN TRY TO REPOSITION YOUR FOOD ONTO THE FEED SLIDER TABLE AND AGAINST THE SUPPORT PLATE. DO NOT TRY TO DO THIS WHILE THE BLADE IS RUNNING!

HOW TO USE (CONT.)

- Use the slicer only for slicing normal household foods and not for any other purpose. Do not use the slicer for slicing deep-frozen foods, bones, foods with kernels or for slicing packaged foods.
- Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.
- **WARNING:** The cutting blade continues to rotate for a few seconds even after the slicer has been switched off. Use caution!
- For safety reasons, the slice thickness must be returned to the "0" setting after each use.

1. After assembling the unit, set your desired slicing thickness by turning the Thickness Knob. Slicing thickness can be set to 0 | 5mm (0.2") | 10 mm (0.4") |15 mm (0.6").
2. Place your food item on the Feed Slider Table. Use the Meat/Food Holder to push the food item firmly against the support plate.
   NOTE: Do not push your food item too hard against the Support Plate; only push hard enough to keep the food item in place.
3. Pushing the switch to "ON", the cutting blades will immediately begin to run. To stop the continuous operation, move the switch quickly to the "OFF" position and wait until the cutting blades come to a complete stop.
4. Slightly press the food to be sliced forward, guide it along towards the Cutting Blade.
   CAUTION: To safeguard your fingers, always use the Feed Slider Table and the Meat/Food Holder.
5. When finished, pull your food item away from the blade and shut the unit off. Wait for the blades to stop completely before unplugging the unit from the electrical outlet.
6. Switch the Thickness Knob back to "0".
7. Once the blade has stopped and the unit has been unplugged from the electrical outlet, disassemble the parts for cleaning.
8. Be sure to dry all parts thoroughly before reassembling them for use or for storage.

REMOVING THE CUTTING BLADE

CAUTION: HANDLE BLADE WITH EXTREME CAUTION AS IT IS VERY SHARP!

- Shut the meat slicer off and unplug it from the electrical outlet. Once the blade has stopped spinning, rotate the locking piece at the center of the blade clockwise, and then pull out the blade. When taking out the blade make sure that you handle it by the center and be careful of its sharp edge. Wash it by hand using soap and warm water. Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.
  NOTE: The cutting blade is not dishwasher safe.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before starting to clean the slicer, switch it OFF, wait until the blades have stopped and pull the plug out of the electrical outlet. Also, set the Thickness Knob to the "0"setting.

    1. Remove the cutting blade and wash with warm water and soap. (See "REMOVING CUTTING BLADE" for instruction)
    2. Remove the Meat/Food Holder and wash with warm water and soap.
    3. Clean the Support Plate, Feed Slider Table, Sliding Bar, and Blade Guard with a damp soapy cloth or sponge.
    4. Wipe the entire Meat Slicer Base—except the power cord—with a damp soapy cloth or sponge.
    5. Clean the area behind the Cutting Blade with a dry paper towel or a small brush.
    6. Dry all parts thoroughly before reassembling for use or for storage.

TIPS & WARNINGS

- NEVER IMMERSE THE ENTIRE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!
- HANDLE THE CUTTING BLADE CAREFULLY AS IT IS VERY SHARP!
- DO NOT TRY TO CLEAN THE SLICER OR REPOSITION ITEMS WHILE THE BLADE IS RUNNING!
- Do not wash any part of the meat slicer in a dishwasher.
- Do not use any abrasive soaps, detergents, or cleaning materials to clean any part of this appliance.
- Do not use automotive or industrial grade lubricant to replace the lubricant behind the Cutting Blade.
- It is necessary to clean the slicer at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind the cutting blade.
- Contact an authorized service center or customer service if the product requires any type of servicing.
- Do not remove the lubricant on the gears behind the Cutting Blade.
- Re-install the Cutting Blade immediately after cleaning it. Do not leave it lying around, to reduce the risk of personal injury.
- Use you meat slicer to slice your favorite meats, cheeses, and vegetables.
- Allow warm roast to rest for 20 minutes before slicing.
- Remove any tough rinds or casings from your meats and cheeses before slicing them.
- When slicing food that is uneven in size, slice the largest side first.
- For cold cuts and cheeses, only slice them as needed so that they better retain their flavor.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.

2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.

3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the store's allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.

4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.

5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).

6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.

7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**
- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia**, **excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.
This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.
For international warranty, please contact the local distributor.
**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST
Website: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
    a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
    b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
    c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
    d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**

5. Mark the outside of your package:
    MAXI-MATIC USA
    18401 E. ARENTH AVE.
    CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad deberán seguirse, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente, antes de usar el aparato.
- No toque las superficies calientes, use el mango o las agarraderas.
- Remueva todo material de empaque, antes de usar el aparato.
- Lave todas las partes o accesorios removibles, antes de usar por vez primera.
- Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe eléctrico o aparato en agua o ningún otro líquido.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando este en operación.
- NO SE RECOMIENDA QUE NIÑOS OPEREN ESTE PRODUCTO.
- Desconecte el aparato, cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe completamente para remover las partes o accesorios.
- Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, pueden causar daños personales o al aparato.
- No lo use a la intemperie o en lugares húmedos.
- Solo use el aparto para lo que fue diseñado.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la mesa o mostrador, alguien podría enredarse con el cordón y causar un tropezón
- No lo ponga sobre o cerca de superficies calientes como estufas y hornos.
- Siempre deberá conectar el cordón eléctrico al aparato y después al toma corriente, si aplica.
- Siempre deberá de apagar el aparato antes de desconectar del tomacorriente.
- No jale del cordón cuando quiera desenchufar del tomacorriente.
- Nunca introduzca utensilios de metal en el aparato, podría causar fuego, descarga eléctrica o daños personales
- Fuego podría ocurrir, si el aparato es cubierto o toca material inflamable como: Cortinas, alfombras y paredes cuando esté en uso.
- No ponga dentro o en la superficie exterior del aparato los siguientes materiales, papel, cartón, plásticos, algún otro material inflamable o artículos similares que no sean comestibles
- PRECAUCION. Par evitar daños a la superficie de sus muebles. Algunas superficies de mesas o mostradores hechos y recubiertos de laminado de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA. No están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina.
- Mantenga sus extremidades y cuerpo retirado de la navaja cuando este en operación.
- USE EXTREMA PRECAUCION CUANDO MANEJE LA NAVAJA CORTADORA DADO A QUE ES SUMAMENTE FILOSA.
- No opere el aparato continuamente por más de 10 minutos. Deje que descanse por lo menos 1 hora entre uso.
- No utilice este aparato para rebanar alimentos sumamente congelados, huesos, o cualquier otro tipo de alimento duro.
- Tome precaución cuando apague el aparato dado a que la Navaja Cortadora no para de girar inmediatamente después de ser apagado el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO UNICAMENTE.

USO DE UN CORDÓN CORTO

1) Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
2) Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
3) Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:

- **Las especificaciones eléctricas especialmente el** (amperaje) del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
- **La extensión eléctrica** deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de **enchufe polarizado** (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.

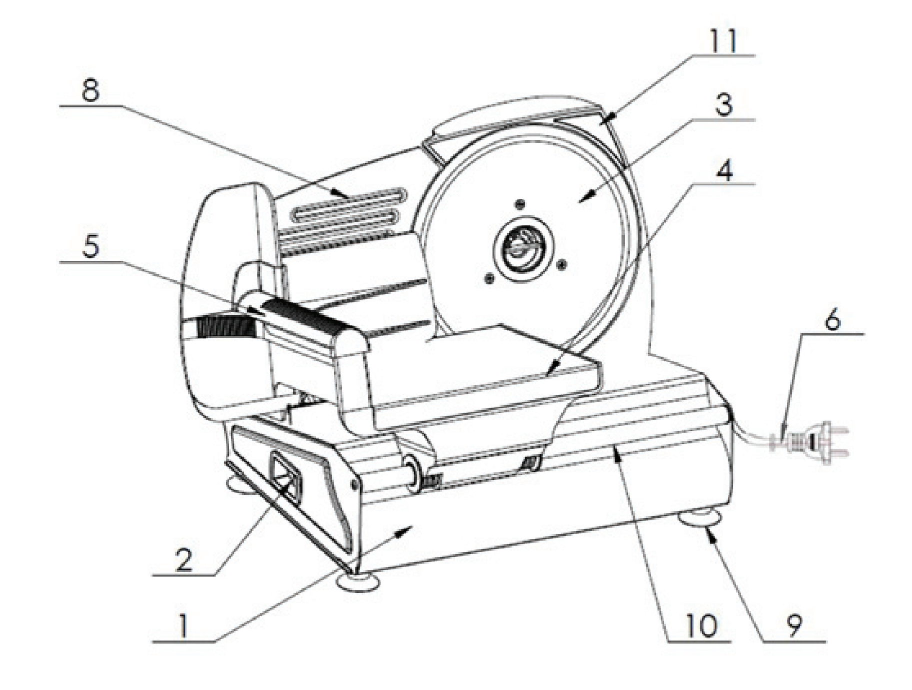
NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

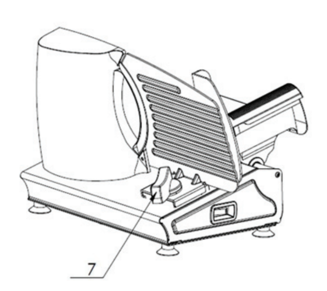
ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA: Remueva todo el material de empaque del aparato. **LAVE TODAS PARTES ANTES DEL PRIMER USO;** esto sirve para remover polvo o suciedad que se acumula durante el tiempo que el aparato está en su empaque original (Refiérase a la sección de “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO” para más instrucciones)

- Lave la Navaja Cortadora y el Soporte para Empujar con agua caliente y jabón.
- NO LAVE NINGUNA PARTE DE ESTE APARATO EN UN LAVAVAJILLAS.
- Use una toalla o esponja húmeda para limpiar el resto de la unidad.
- **¡NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO!**
- Seque todas las partas completamente antes de re-ensamblar para usar o almacenar.
- No use jabones, detergentes, o materiales abrasivos para limpiar este aparato.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES





1) Base
2) Interruptor
3) Navaja Cortadora
4) Mesa Deslizante
5) Soporte para Empujar
6) Cordón Eléctrico
7) Control de Grosor
8) Soporte Estabilizador
9) Patas Estabilizadoras de Succión
10) Barra Deslizante
11) Protector

COMO ENSAMBLAR

- Nunca coloque el aparato cercas de superficies calientes como estufas, hornos, o llamas.
- Asegure que el cordón eléctrico no esté cercas de ninguna superficie o artículo caliente o con filo.
- No deje que el cordón eléctrico cuelga de cualquier superficie o donde puede ser jalado fácilmente dado a que esto podría resultar en lesiones personales graves y puede causar daño al aparato.
- No enrolle el cordón eléctrico al rededor del aparato cuando lo guarde.
- **Mantenga el aparato apagado y desenchufado del toma corriente durante el proceso de ensamble.**

PRECAUCIÓN: ASEGURE QUE EL APARATO HAYA SIDO CORRECTAMENTE ENSAMBLADO Y QUE LA NAVAJA CORTADORA HAIGA SIDO FIRMEMENTE COLOCADA EN SU LUGAR, ANTES DE OPERAR EL APARATO.

1. Coloque el Rebanador de Carne sobre una superficie plana y estable. Colóquelo en un lugar donde no se puede caer fácilmente.
2. Coloque la Navaja Cortadora (3) debajo del protector (11). Alinee la palomita detrás de la Navaja Cortadora (3) con la ranura debajo del protector (11). Gire la palomita del lado frontal de la Navaja Cortadora (3) hacia la izquierda para trabar la Navaja Cortadora (3) en su lugar; gire hacia la derecha para soltar la Navaja Cortadora (3).
   ADVERTENCIA: Mueva la Mesa Deslizante (4) para atrás para que no obstruya cuando esté intentando de acomodar la Navaja Cortadora (3).
3. Coloque el Soporte para Empujar (5) en su lugar al lado de la Mesa Deslizante (4).
4. Coloque sus alimentos sobre la Mesa Deslizante (4).
5. Desenrolle el cordón eléctrico y enchufe al tomacorriente.

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de seguridad para operar el Rebanador:

- ¡NUNCA TOQUE LA NAVAJA CUANDO ESTE GIRANDO PARA EVITAR UNA LESION GRAVE!
- ¡NUNCA INTENTE DE LIMPIAR O DARLE SERVICIO AL REBANADOR CUANDO ESTE EN OPERACIÓN Y LA NAVAJA ESTE GIRANDO!
- Siempre utilice el Soporte para Empujar para mantener sus alimentos firmemente posicionados contra el Soporte Estabilizador y para prevenir que se caigan sus alimentos y expongan sus extremidades a la Navaja Cortadora.
- CUANDO UN ARTICULO DE COMIDA SE CAIGA DE LA MESA DESLIZANTE DURANTE EL PROCESO DE REBANAR: PRIMERO, APAGUE EL REBANADOR; LUEGO, DESPUES DE QUE LA NAVAJA CORTADORA PARE DE GIRAR, DESENCHUFELO DEL TOMACORRIENTE. FINALMENTE, RE-ACOMODE SU ARTICULO SOBRE LA MESA DESLIZANTE Y CONTRA EL SOPORTE ESTABILIZADOR ¡NO INTENTE DE RE-ACOMODAR UN ARTICULO DE COMIDA CUANDO LA NAVAJA ESTE GIRANDO Y CUANDO ESTE EN OPERACIÓN EL APARATO!

INSTRUCCIONES DE USO

- Utilice el rebanador de carnes únicamente para alimentos en uso casero y no para uso comercial. No utilice el aparato para rebanar alimentos congelados, huesos, frutas con semillas, o alimentos empacados.
- Nunca utilice el aparato por más de 10 minutos continuamente.
- **PRECAUCIÓN:** La Navaja Cortadora continuara girando por unos segundos después de que la unidad haya sido apagada.
- Por razones de seguridad, el Control de Grosor deberá de ser retornado a "0" después de cada uso.

1. Después de ensamblar el Rebanador, seleccione el grosor al cual desea cortar sus alimentos: entre 0 | 5mm | 10mm | 15mm de grosor.
2. Coloque sus alimentos para rebanar sobre la Mesa Deslizante. Use el Soporte para Empujar para presionar sus alimentos contra el Soporte Estabilizador.
   ADVERTENCIA: No ejerce mucha presión sobre sus alimentos contra el Soporte Estabilizador; solo mantenga el alimento firmemente presionado contra el Soporte Estabilizador para que no se caiga o mueva.
3. Presione el Interruptor para prender el aparato. Cuando quiera apagar el aparato, presione el Interruptor de nuevo y espere a que pare de girar la Navaja Cortadora.
4. Guie sus alimentos hacia la Navaja Cortadora usando la mesa deslizante.
   PRECAUCIÓN: Siempre use el Soporte para Empujar, para proteger sus extremidades de alguna lesión.
5. Cuando termine de rebanar sus alimentos, use la Mesa Deslizante para retirarlos de la Navaja Cortadora. Apague el aparato presionando el Interruptor, espere a que pare de girar la Navaja Cortadora y desenchufe el aparato del tomacorriente.
6. Regrese el Control de Grosor a la posición de "0".
7. Después de haber apagado el aparato, quite las partes para lavarlas.
8. Asegúrese de secar todas las partes completamente antes de re-ensamblar para almacenar o usar el aparato de nuevo.

COMO REMOVER LA NAVAJA CORTADORA

PRECAUCIÓN: MANEJE LA NAVAJA CORTADORA CON MUCHO CUIDADO DADO A QUE ES SUMAMENTE FILOSA.

- Apague el aparato y desconéctelo del tomacorriente. Cuando pare de girar la Navaja Cortadora, gire la palomita al centro de la Navaja Cortadora hacia la derecha para soltarla. Cuando remueva la Navaja Cortadora manéjela con extrema precaución porque es sumamente filosa. Lávela usando agua caliente y jabón. Limpie el área en donde se inserta la Navaja Cortadora usando una toalla seca o un cepillo pequeño.
  ADVERTENCIA: La Navaja Cortadora NO se puede lavar en un Lavaplatos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, espere a que pare de girar la Navaja Cortadora y desenchúfelo del tomacorriente. Regrese el Control de Grosor a la posición de "0."

1. Remueva la Navaja Cortadora y lávela con agua caliente y jabón. (Refiérase a la sección de "COMO REMOVER LA NAVAJA CORTADORA" para instrucciones)
2. Remueva el Soporte para Empujar y lávelo con agua caliente y jabón.
3. Limpie el Soporte Estabilizador, la Mesa Deslizante, la Barra Deslizante, y el Protector usando un trapo húmedo y enjabonado.
4. Limpie la Base —menos el cordón eléctrico— usando un trapo húmedo y enjabonado.
5. Limpie el área en donde se inserta la Navaja Cortadora usando una toalla seca o un cepillo pequeño.
6. Seque todas las partes completamente antes de re-ensamblar para usar o para almacenar.

TIPS & WARNINGS

- **¡NUNCA SUMERJA EL APARATO ENTERO EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO!**
- **¡MANEJE LA NAVAJA CORTADORA CON MUCHO CUIDADO PORQUE ES SUMAMENTE FILOSA!**
- **¡NUNCA INTENTE DE ACOMODAR O REACOMODAR SUS ALIMENTOS SOBRE LA MESA DESLIZANTE CUANDO ESTE GIRANDO LA NAVAJA CORTADORA!**
- No lave ninguna parte de este aparato usando un lavaplatos.
- No limpie ninguna parte de este aparato usando jabones, detergentes o materiales abrasivos.
- Es necesario limpiar el aparato regularmente dado a que residuos de alimentos se acumulan.
- Contacte a un centro de servicio autorizado si su producto no está funcionando o si necesita reemplazar alguna parte.
- No remueva la grasa lubricante de la área detrás de la Navaja Cortadora.
- Inmediatamente después de remover la Navaja Cortadora, regrésela a su lugar en el aparato. Para reducir el riesgo de una lesión personal, no deje la Navaja Cortadora suelta, manténgala ensamblada en el aparato.
- Use su Rebanador para rebanar carne, queso, y vegetales.
- Remueva plásticos, empaques o el cuero grueso de sus carnes o quesos antes de rebanarlos.
- Cuando este rebanando artículos que no sean simétricos, rebane el lado más grande primero.
- Cuando rebane sus carnes o quesos, solo rebane lo necesario, para que estos mantengan su sabor.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**

- Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
- Los daños causados durante el envío.
- Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
- Defectos que no sean defectos de fabricación.
- Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
- Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
- Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
- Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
- Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
- Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST
Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
   - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
   - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
   - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
   - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Marque el exterior del paquete:

   MAXI-MATIC EE.UU.
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**